

サケ魚醤 鮭のカリフォルニア巻き



材料 (1本分)

◎ 鮭 (1cmのスティック状).....	30g	(A) <漬けタレ>・酒大さじ1/2・本みりん大さじ1/2
◎ アボカド.....	20g	・サケ魚醤大さじ1/2
◎ キュウリ.....	1/8本	(B) <寿司酢>・酢15cc・砂糖15g・塩3g
◎ 玉子焼き.....	1/8本	(C) <玉子焼きの地>・卵4ヶ・出汁80cc・薄口醬油大さじ1・本みりん大さじ1・砂糖小さじ1
◎ 白ゴマ.....	適量	(D) <天ぷら衣>・卵黄少々・水大さじ2・薄力粉大さじ2弱
◎ イクラ.....	大さじ1	
◎ 寿司飯.....	240g	
◎ 海苔.....	1枚	

作り方

- ① キュウリは種を取ってスティック状に、玉子焼きは1cmのスティック状に、イクラは地を切ったものにサケ魚醤5ccをかけます。
- ② 鮭に打ち粉をして天ぷら衣で揚げ、(A)のタレにくぐらせます。
- ③ 寿司飯を海苔に広げて鮭、アボカド、キュウリ、玉子焼き、白ゴマを中心に置き、指で押さえて巻きます。
- ④ 八つ切り、横にして、上にイクラをのせて完成です。



ここがポイント

海苔巻きを八つ切りにして横にしたものの上にイクラをのせるだけで見た目にもあざやかに豪華さを演出します。イクラにサケ魚醤をかけるだけの一手間で、旨さがワンランク上がります。また、タコ・ウニ・ホッキの魚醤を使用しても美味しくいただけます。

レシピ開発者: 日本料理講師 住吉弘就

